

⑨日本国特許庁
公開特許公報

⑩特許出願公開
昭52—83970

⑪Int. Cl.²
A 23 L 1/10

識別記号

⑫日本分類
34 B 12
34 B 1
34 B 91

庁内整理番号
7162—49
7162—49
7162—49

⑬公開 昭和52年(1977)7月13日

発明の数 2
審査請求 有

(全 3 頁)

⑭焼飯類用米飯および焼飯類状米飯

⑮発明者 宮坂竹司
東京都北区豊島5の5の9—12
30

⑯特 願 昭51—331

⑰出 願 昭51(1976)1月1日

⑱発明者 清原一太
佐倉市井野1084

⑲出願人 アイケイサービス株式会社
東京都荒川区東尾久2の45の4

⑳代理人 弁理士 吉田俊夫

明 細 書

1. 発明の名称

焼飯類用米飯および焼飯類状米飯

2. 特許請求の範囲

1. 蒸煮した米に油脂を吸着させた焼飯類用米飯。
2. 吸着させた油脂が溶解された固形油脂である特許請求の範囲第1項記載の焼飯類用米飯。
3. 吸着させた油脂が液体油である特許請求の範囲第1項記載の焼飯類用米飯。
4. 油脂を吸着させた蒸煮米を炊飯した焼飯類状米飯。
5. 吸着された油脂が固形油脂である特許請求の範囲第4項記載の焼飯類状米飯。
6. 吸着された油脂が液体油である特許請求の範囲第4項記載の焼飯類状米飯。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、焼飯類用米飯およびそれを炊飯した焼飯類状米飯に関する。更に詳しくは、米飯を

炊めることなく焼飯類を製造し得る焼飯類用米飯および焼飯類状米飯、特に冷凍焼飯類状米飯に関する。

従来のチャーハンなどの中華風焼飯やピラフ、ドライカレーなどの西洋風焼飯は、その名の示す如く炊飯後の米飯または生米の段階で油脂で炒めて調理されるのが普通である。しかしながら、炊飯後の米飯を炒める焼飯の調理法では、一時に大量の調理をすることが困難なことは万人の認めるところであり、炒められた米飯が相互に付着し、塊りとなつて油分が十分に焼きわたらないという品質の不均一なものが得られ易い。こうした品質の不均一性を解消するには、十分な量の油脂を使用すればよいが、このような調理法は不必要に余分の油脂を消費させるだけでなく、調理された焼飯が油っぽくなりすぎてかえつて味を落とし、それが食品の場合にはその商品価値を低下させる。一方、生米の段階で油脂で炒め、その後炊飯して焼飯を調理する方法の場合には、米飯を炒めた場合にみられるような欠点はみられないが、同時に炒め米のこけによる着色がみられるという外観上

の不均一性や炒めた米の水分吸収量のばらつきによる状態された焼飯用米飯の品質自体の均一性が損われるという欠点が見られる。

本発明は、従来の炊飯時の米飯または生米の段階で油脂で炒めた場合にみられるこのような欠点を除去し、焼飯用米飯の粒がばらばらの状態となる均一な品質の焼飯用米飯を簡単な調理法により、しかも大量に生産し得る方法について種々研究の結果、蒸煮した米が極めて良くバター、マーガリン、ヘッド、ベーコン、ラードなどの溶融された固形油脂または各種食用油の如き液状油などの油脂や水を吸収乃至吸収することに着目し、このような性質を有効に利用し、その炊飯調理することによつて、前記の如き本発明の目的が有効に達成されることを見出した。

従つて、本発明は焼飯用米飯および焼飯用米飯に依り、この焼飯用米飯は蒸煮した米に油脂を吸収させたものからなり、更にまた焼飯用米飯はこの油脂を吸収させた蒸煮米を炊飯したものからなる。本発明は、特に冷凍焼飯用米飯に

有効であり、この場合には、焼飯用米飯を炊飯して炊上げられた焼飯用米飯を一旦予冷してから凍結させて、冷凍焼飯用米飯とする。

具体的に本発明を説明するためにその製造法を述べると、水炊して適當量の水分を含んだうるち米を蒸煮し、蒸煮後その温度が殆んど降下せずに、必要すれば蒸煮米がロー化されている間に、前記例示した如き溶融されたあるいは固形状のままの固形油脂または液状油を添加してかきまぜると、これらの油脂は溶融乃至液状の状態ですぐに蒸煮米の表面に吸着されるのみならず、その内部に迄良く吸収される。このようにして、蒸煮した米に油脂を吸収させた焼飯用米飯が製造される。

油脂を吸収させた蒸煮米は、一般にこれを水または適當な温度のお湯の中で炊飯すると、炊飯後も米粒粒に吸収された油脂のためにあたかも炊飯された米飯を油脂で炒めたものと同様のものが焼飯用米飯として得られる。このように、蒸煮米への油脂の添加処理とそれに引き続く炊飯とを順次行なうことが好ましいが、蒸煮米を油脂を攪拌、

行なつたお湯の中に直接入れて炊飯する方法をとることもできる。

本発明に係る焼飯用米飯は、特に冷凍焼飯用米飯として焼飯用の形で食事に供されるが、この割合一旦炊飯し、炊上げられた焼飯用米飯は、室温乃至それ以下の温度になるように冷風をあてるなどしてかきまぜながら予冷すると、米粒粒の表面が油脂を含有したローでん物によりコーティングされているため、ジャキツとした食感の焼飯用米飯が得られ、それを凍結したものはパツチ凍結した場合でも、米粒粒が個々の粒に保たれぬばら凍結状のものが得られる。凍結された焼飯用米飯は、例えば一食分宛真空包装することなどにより学校給食用などに用いることができ、その解凍は自然解凍、電子レンジあるいは加熱による解凍など任意の方法で行なうことができる。冷凍焼飯用米飯以外にも、炊飯した油脂を吸収させた米飯を凍結せずに加圧下に加熱、例えば120℃程度に加熱して滅菌したレトルト食品として用いることもできる。そして、室温乃至冷蔵して自動

販売機による加熱販売用焼飯用米飯に供することができ。

また、例えば特公昭50-3383号公報に記載される密封真空食品の製造法に準じた方法、即ち合成樹脂粉末を混入したパルプスラリーから成形された蒸熱に耐えるパルプ製の容器を使用し、この容器に油脂を吸収させた蒸煮米の焼飯用米飯および水その他適宜の材料を入れ、プラスチックフィルムを被せて密封したままこの容器内で若干の加圧下に炊飯および滅菌を行なつて持久性のある焼飯用米飯を得ることもできる。このようにして得られた特殊容器入りの焼飯用米飯は、これを保存しておいて再三蒸煮し直して提供することができるので、従来の折詰弁当が当日限り、特に駅弁などの場合には製造後長時間限りと限定されている点と比較して、非常に衛生上からも簡便なく、便利な食品を提供し得る焼飯用米飯として非常に有用である。

本発明に係る焼飯用米飯は、蒸煮米の良好な油脂吸収作用を有効に利用することにより、油脂

■ による炒め工程をとることなく、しかもチャーハンを作る場合にはサラダ油、大豆油などの植物性の油を一煎煮たてて使うことがこつといわれているが、本発明の場合にあつてはボイルしていない粒状米を使用しても油臭さがなく、このことは酸化されない一定品質の油脂の使用を可能とさせる。更に、冷凍焼飯粒状米飯の場合にあつても、その製造にフロフリージングのような過大な設備を必要とせず、簡単な工程および装置で均一な品質のものを一時に大量に製造することができる。

次に、実施例について本発明を説明する。

実施例

1時間以上水漬した碾磨うるち米の洗米6kgをせいろに分注し、約15～20分間蒸煮した。蒸煮された米は、直ちにミキサーの中に入れ、バター400gおよび調味料少量をすぐに加えてかきまぜ、バターなどを蒸煮米に吸着させた。

バターなどを吸着させた蒸煮米を、水5kgにコンソメスープその他の各種調味料を溶解したものを既に仕込んである炊飯釜に移し、約20分間炊

特開 昭52-83970(3)

飯後約30分間そのまま蒸しておく。その後、丹びミキサーに移し、冷風を吹付けながら米粒自体の温度が約10～20℃になる迄予冷し、アイスパンにしいてこれを-20℃～-40℃の温度で凍結した。凍結終了後、アイスパンの強状にみえる凍結焼飯粒状米飯は、軽く手でほぐすとばらはらの米粒粒となるので、これに適当な野菜類やしいたけなどを細断し、湯通ししたものなどを加え、更にボイルされた小えび、鶏肉小片などを加えて、一食分宛真空包装し、包装された製品は冷凍貯蔵庫中で保管される。これを電子レンジで解凍したものは、従来法によつて調味されたピラフと殆んど区別できない良好な味覚を有しており、30人規模の人に試食させた結果は殆んどの人が本発明に係る焼飯(ピラフ)粒米飯から製造されたピラフと従来法によつて製造されたピラフとを区別し得なかつた。

なお、ドライカレーを調製する場合には、調味料の一種としてカレーを添加すればよい。

代理人 弁護士 吉田 俊夫